TCVN TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8159 : 2009
CODEX STAN 96-1981, Rev.1-1991

Xuất bản lần 1

THỊT ĐÙI LỢN CHẾ BIẾN SẴN

Cooked cured ham

HÀ NỘI – 2009

Lời nói đầu

TCVN 8159 : 2009 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 96-1981, Rev.1-1991;

TCVN 8159 : 2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F8 *Thịt và sản phẩm thịt* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Thịt đùi lợn chế biến sẵn

Cooked cured ham

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm thịt đùi lợn chế biến sẵn được bao gói trong các bao bì bằng vật liệu thích hợp theo mô tả trong 6.4 và 6.5 dưới đây.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các sản phẩm thịt đùi lợn chế biến sẵn có các thành phần đặc trưng khác với quy định dưới đây. Những sản phẩm này được gọi tên theo công bố chất lượng trong đó mô tả đúng bản chất sao cho không làm người tiêu dùng hiểu lầm và không gây nhầm lẫn với sản phẩm được đề cập trong tiêu chuẩn này.

2 Mô tả

Sản phẩm được chế biến từ thịt chân sau của lợn – xẻ theo đường ngang từ phần còn lại của sườn ở vị trí gần về phía trước so với điểm cuối của xương hông. Tất cả các xương, sụn, gân và dây chằng phải được loại bỏ. Da và chất béo có thể loại bỏ hoặc không.

Thịt đùi lợn phải được xử lý và có thể được xông khói, ướp gia vị và/hoặc chất tạo hương.

Việc chế biến sẵn sản phẩm thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này, hình thức xử lý và bao gói phải phù hợp để đảm bảo rằng sự có mặt của sản phẩm không gây nguy hiểm đến sức khoẻ cộng đồng và giữ được tính an toàn ở các điều kiện bảo quản, vận chuyển và bán theo quy định trong 6.4 và 6.5.

3 Thành phần chính và yêu cầu chất lượng

3.1 Thành phần nguyên liệu chính

– thịt đùi lợn chưa xử lý;

– nước muối bao gồm nước, muối thực phẩm và natri nitrit hoặc kali nitrit.

3.2 Thành phần nguyên liệu tuỳ chọn

- đường sacaroza, đường chuyển hoá, dextroza (glucoza), lactoza, maltoza, xirô glucoza (kể cả xirô ngô), mật ong;
- gia vị;
- protein đã thủy phân có hương và hòa tan trong nước;
- gelatin, loại dùng cho thực phẩm.

3.3 Yêu cầu chất lượng

3.3.1 Nguyên liệu

Các thành phần nguyên liệu dùng để chế biến sản phẩm phải có chất lượng thích hợp để chế biến làm thực phẩm, không có mùi và vị lạ.

3.3.2 Thành phẩm

Sản phẩm phải sạch, không thôi màu và nhiễm bẩn từ bao bì. Thịt phải đồng đều, được xử lý kỹ và sản phẩm phải có khả năng cắt được thành lát.

3.4 Hàm lượng thịt

- phần trăm trung bình khối lượng protein thịt trên khối lượng sản phẩm cơ bản không chứa chất béo, không nhỏ hơn: 18,0 %;
- phần trăm tối thiểu khối lượng protein thịt trên khối lượng sản phẩm cơ bản không chứa chất béo: 16,5 % (mức tối thiểu tuyệt đối).

(đối với các sản phẩm đóng hộp, phần trăm khối lượng protein thịt được tính trên lượng chứa tổng số trong hộp và hiệu chỉnh đối với gelatin, xem 8.4, nếu bổ sung).

4 Phụ gia thực phẩm

	Hàm lượng tối đa, được tính trên khối lượng tịnh tổng số của thành phẩm
4.1 Chất bảo quản	
4.1.1 Kali nitrit và/hoặc natri nitrit	200 mg/kg, tính theo nitrit tổng số, biểu thị theo natri nitrit (lượng ăn vào tối đa)
4.1.2 Kali nitrit và/hoặc natri nitrit	125 mg/kg, tính theo nitrit tổng số, biểu thị theo natri nitrit (hàm lượng tối đa, được tính trên khối lượng tịnh tổng số của thành phẩm)

	Hàm lượng tối đa, được tính trên khối lượng tịnh tổng số của thành phẩm
4.1.3 Kali clorua	Giới hạn bởi Thực hành sản xuất tốt (GMP)
4.2 Chất chống ôxi hoá	
4.2.1 Axit ascorbic và natri ascorbat	500 mg/kg (tính theo axit ascorbic đơn lẻ hoặc kết hợp)
4.2.2 Axit iso-ascorbic và natri iso-ascorbat	500 mg/kg (tính theo axit ascorbic đơn lẻ hoặc kết hợp)
4.3 Chất tạo hương	
4.3.1 Chất tạo hương tự nhiên và chất tạo hương mô phỏng tự nhiên được định nghĩa theo *Codex alimentarius*	Giới hạn bởi GMP
4.3.2 Chất tạo mùi khói, đã được đánh giá bởi JECFA	Giới hạn bởi GMP
4.4 Chất điều vị	
4.4.1 Dinatri 5'-guanylat	Giới hạn bởi GMP
4.4.2 Dinatri 5'-inosinat	Giới hạn bởi GMP
4.4.3 Mononatri glutamat (mì chính)	Giới hạn bởi GMP
4.5 Chất điều chỉnh độ axit	
4.5.1 Natri xitrat	Giới hạn bởi GMP
4.6 Tác nhân giữ nước	
4.6.1 Phosphat (có mặt tự nhiên cộng với phần bổ sung) [1]	8 000 mg/kg (tính theo P_2O_5)
4.6.2 Các muối natri và kali của (mono-, di- và poly-) phosphat được bổ sung [2]	3 000 mg/kg (tính theo P_2O_5), đơn lẻ hoặc kết hợp
4.7 Chất làm dày	
4.7.1 Thạch	Giới hạn bởi GMP

[1] Phosphat tự nhiên (tính theo P_2O_5 mg/kg) tính theo 250 x % protein.

[2] Có các số INS 339, 340, 450, 451 và 452.

	Hàm lượng tối đa, được tính trên khối lượng tịnh tổng số của thành phẩm
4.7.2 Carrageenan	Giới hạn bởi GMP
4.7.3 Kali alginat và/hoặc natri alginat	10 mg/kg

4.8 Chất mang

Áp dụng theo Điều 3 Nguyên tắc liên quan đến chất mang của phụ gia trong thực phẩm, nhóm 4 trong 5.2, Tập 1 của *Codex Alimentarius*.

5 Chất nhiễm bẩn

	Mức tối đa
5.1 Chì (Pb)	0,5 mg/kg [3)]
5.2 Thiếc (Sn)	
5.2.1 Thiếc (Sn): đối với các sản phẩm đựng trong bao bì tráng thiếc	200 mg/kg [3)]
5.2.2 Thiếc (Sn): đối với các sản phẩm đựng trong bao bì khác	50 mg/kg [3)]

6 Vệ sinh

6.1 Sản phẩm này nên tuân thủ theo CAC/RCP 13-1976 (Rev.1-1985) *Code of hygienic pratice for processed meat and poultry products (Quy phạm thực hành vệ sinh đối với các sản phẩm thịt và thịt gia cầm đã chế biến)* [4)], TCVN 5168 : 1990 (CAC/RCP 11-1976) *Thịt tươi - Hướng dẫn chung về kỹ thuật chế biến và yêu cầu vệ sinh* [4)], TCVN 5603 : 2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm* và TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993), *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá*, khi có thể.

6.2 Tất cả các loại thịt sử dụng trong sản xuất thịt đùi lợn chế biến sẵn thuộc đối tượng của tiêu chuẩn này phải kiểm tra theo quy trình được quy định trong TCVN 5168 : 1990 (CAC/RCP 11-1976) *Thịt tươi - Hướng dẫn chung về kỹ thuật chế biến và yêu cầu vệ sinh* [4)] và TCVN 6162 : 1996 (CAC/RCP 41-1993) *Quy phạm về kiểm tra động vật trước và sau khi giết mổ và đánh giá động vật và thịt trước và sau khi giết mổ* [4)]. Thịt sử dụng trong sản xuất đùi lợn chế biến sẵn phải được chứng nhận là thích hợp để

[3)] Được chấp nhận tạm thời.

[4)] Tiêu chuẩn này đã được huỷ và được thay thế bằng TCVN 8209: 2009 (CAC/RCP 58-2005), *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thịt*.

dùng làm thực phẩm. Khi thịt bị nhiễm bẩn hoặc có chứa chất gây hại do chế biến hoặc do xử lý hoặc do cố ý đưa vào làm cho thịt không thích hợp để dùng làm thực phẩm thì không cần phải kiểm tra.

6.3 Thịt nguyên liệu hoặc đã sơ chế và thịt đùi lợn chế biến sẵn phải được xử lý, bảo quản hoặc vận chuyển theo phương pháp sao cho bảo vệ được thịt và thịt đùi lợn chế biến sẵn không bị nhiễm bẩn và giảm chất lượng.

6.4 Thịt đùi lợn chế biến sẵn phải được bao gói trong các bao bì ghép mí kín, phù hợp với 7.4 của TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá*.

6.5 Nếu thịt đùi lợn chế biến sẵn đã được xử lý nhiệt trước khi bao gói thì sản phẩm phải được bao gói sao cho sự nhiễm bẩn giữ ở mức tối thiểu, để sản phẩm không bị hư hỏng và không nguy hiểm đến sức khoẻ cộng đồng ở các điều kiện xử lý, bảo quản, vận chuyển và bán được ghi trên nhãn. Các bao bì không được gây nguy hiểm đến sức khoẻ cộng đồng hoặc không được nhiễm bẩn ở các điều kiện xử lý thông thường. Bao bì phải sạch và được hút chân không, khi có thể.

6.6 Thịt đùi lợn chế biến sẵn phải được chế biến bằng nhiệt phù hợp với 7.5 và 7.6.1 đến 7.6.7 của TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá*.

6.7 Việc làm nguội các bao bì đã được đổ đầy, ghép mí và đã qua chế biến nhiệt phải được tiến hành theo 7.6.8 của TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá*.

6.8 Sau khi chế biến nhiệt, các bao bì đã ghép mí phải được xử lý theo 7.7 của TCVN 5542 : 2008 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) *Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit thấp đã axit hoá*.

7 Ghi nhãn

Ngoài việc ghi nhãn theo TCVN 7087 : 2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*, cần áp dụng các quy định sau đây:

7.1 Tên sản phẩm

7.1.1 Tên sản phẩm được công bố trên nhãn phải là "Thịt đùi lợn chế biến sẵn" .

7.1.2 Tên sản phẩm phải bao gồm tên gọi thích hợp như:

– "có da";

– "trong/có nước thịt tự nhiên";

– "có bổ sung X" áp dụng cho gelatin, thạch, các muối alginat hoặc carrageenan;

– "có xông khói";

– "có bổ sung chất tạo khói".

7.1.3 Việc công bố mô tả chính xác phương pháp chuẩn bị, chế biến hoặc việc trình bày phải thể hiện sao cho xuất hiện đồng thời cùng với tên sản phẩm nhìn thấy được bằng mắt thường, nếu bỏ qua không công bố sẽ gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

7.2 Điền ngày tháng và hướng dẫn bảo quản

7.2.1 Đối với các sản phẩm có tính ổn định, thì thời hạn sử dụng tối thiểu phải được công bố theo năm.

7.2.2 Đối với sản phẩm không có tính ổn định, nghĩa là có thể không giữ được trong ít nhất 18 tháng ở các điều kiện bảo quản và bán thông thường, được bao gói trong các bao bì sẵn có dùng để chào hàng đến người tiêu dùng hoặc phục vụ theo yêu cầu, thì thời hạn sử dụng tối thiểu phải được công bố theo ngày, tháng và năm.

7.2.3 Đối với sản phẩm không có tính ổn định và được bao gói trong các bao bì không bán trực tiếp đến người tiêu dùng hoặc phục vụ theo yêu cầu, thì phải công bố đầy đủ các hướng dẫn về bảo quản và phân phối.

7.3 Ghi nhãn đối với các bao bì không bán lẻ

Thông tin cần thiết và thích hợp đối với việc ghi nhãn bao bì bán lẻ cũng có thể được ghi trên bao bì không bán lẻ hoặc trong các tài liệu kèm theo, ngoại trừ tên của sản phẩm, ngày tháng và các hướng dẫn bảo quản, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói phải được ghi trên bao bì không bán lẻ.

Tuy nhiên, dấu hiệu nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc đóng gói có thể được thay thế bằng dấu hiệu nhận biết với điều kiện là dấu hiệu đó dễ nhận biết và có tài liệu kèm theo.

8 Phương pháp thử

Xem các phương pháp phân tích và lấy mẫu trong tập 13 của CODEX.

8.1 Protein

Phương pháp khuyến cáo: TCVN 8134 (ISO 937), *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng nitơ (Phương pháp chuẩn).*

8.2 Chất béo

Phương pháp khuyến cáo: TCVN 8136 (ISO 1443), *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng chất béo tổng số.*

8.3 Nitrit

Phương pháp khuyến cáo: TCVN 7992 (ISO 2918), *Thịt và sản phẩm thịt – Xác định hàm lượng nitrit (phương pháp chuẩn).*

8.4 Hiệu chỉnh đối với gelatin bổ sung

Đối với những sản phẩm chưa biết hàm lượng gelatin bổ sung, thì phải trừ 0,5 % protein từ phần trăm protein được tính theo chất cơ bản không chứa chất béo.

8.5 Chì

Theo AOAC 934.07, *Lead in Food by General Dithizone Method (Xác định chì trong thực phẩm bằng phương pháp dithizon).*

8.6 Thiếc

Theo TCVN 7788 : 2007, *Đồ hộp thực phẩm – Xác định hàm lượng thiếc bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.*